

<<原料制作与加工>>

图书基本信息

书名：<<原料制作与加工>>

13位ISBN编号：9787503211980

10位ISBN编号：7503211989

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司 编

页数：120

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<原料制作与加工>>

内容概要

烹饪原料加工技术是烹饪技艺重要内容之一，它研究的内容有：刀工技术、鲜活原料的初步加工，出肉取料和整料去骨，干货原料的涨发、配菜等方面的基本知识和技能。

刀工技术是采用各种不同的用刀工具方法，将烹饪原料加工成适应烹调需要形状的操作过程，它是烹饪技术不可缺少的重要组成部分。

其使用范围很广，主要用于鲜活原料的初步加工和烹饪原料的成形。

我国菜肴历来讲究色、香、味、形、器，而其中的形与刀工是密切相关的。

早在2000年前就有“割不正不食”之说。

将烹饪原料加工成一定的形状时，使用的用刀方法简称刀法。

刀法是千百年来我国劳动人民创造的，是中华烹饪饮食文化的一个重要组成部分，根据刀与菜墩面接触的角度和刀的运动规律，可将刀法划分为直刀法、平刀法、斜刀法和包含拍、捶、排、削、旋等的其它刀法。

运用这些刀法可将烹饪原料加工成块、片、丝、条、丁、米、末、茸、泥等常见的一般工艺型形状，和菊花形、麦穗形、荔枝形、蓑衣形、球形等美化的复杂工艺型形状，使原料大小均匀、厚薄一致、整齐美观，从而便于成熟、便于入味、便于食用。

<<原料制作与加工>>

书籍目录

绪论第一章 刀工技术第一节 刀工设备第二节 刀工第三节 刀工方法第四节 原料的成形第二章 鲜活原料的初步加工第一节 新鲜蔬菜的初步加工第二节 水产品的初步加工第三节 家禽和家畜的初步加工第四节 常见野味的初步加工第三章 出肉、取料和整料去骨第一节 出肉加工第二节 分档取料第三节 整料去骨第四章 干货原料的涨发第一节 干货涨发的目的与基本要求第二节 干货涨发的主要方法及原理第三节 常见干货原料涨发的举例第五章 配菜第一节 配菜的重要性第二节 配菜的原则及方法第三节 菜肴的命名第四节 宴席配菜第五节 成品菜肴装饰

<<原料制作与加工>>

编辑推荐

工 厨房管理 中式面点制作 烹饪原料知识 中国烹饪概论 食品化学 原料制作与加
冷菜制作 中餐烹调技术

<<原料制作与加工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>